



Catering mit Erfahrung, Leidenschaft und Persönlichkeit

Seit über 30 Jahren steht der Catering-Service Hallnberg für erstklassige Kulinarik und professionelle Eventbetreuung im Großraum München. Ob exklusive Business-Events, stilvolle Hochzeiten oder private Feiern – wir begleiten Veranstaltungen von 20 bis 800 Personen mit Erfahrung, Verlässlichkeit und einem hohen Qualitätsanspruch.

Unser Leistungsspektrum reicht von kreativen Snack- und Flying-Buffets über gesetzte Menüs bis hin zu großen BBQ-Events. Gemeinsam mit unseren langjährigen Partnern für Inventar, Dekoration, Musik und Technik bieten wir Ihnen einen Rundum-Service aus einer Hand – mit einem festen Ansprechpartner, der Ihr Event persönlich betreut.

Zu unseren Highlights der vergangenen Jahre zählen unter anderem ein Casino-Abend mit Flying-Snack-Buffet für 600 Gäste, zahlreiche Hochzeitsfeiern und BBQ-Events sowie viele erfolgreiche Büro- und Business-Events im Raum München.

Gerne beraten wir Sie individuell und entwickeln ein Catering-Konzept, das perfekt zu Ihrer Veranstaltung passt.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und einen persönlichen Beratungstermin.

Herzliche Grüße

Andreas Lanzinger



HALLNBERG
CATERING

Häppchen für den Empfang

Canapés

Rosmarinschinken, Avocado
Parmaschinken, Kräuterfrischkäse, Melone
Roastbeef, Senfcreme, Gurke
Salami Diavolo, Senfcreme, Avocado
Leberkäse, Bärlauchfrischkäse, Gurke
Lachs, Frischkäse, Avocado
Lachs, Kräuterfrischkäse, Kren
Forelle, Schnittlauch-Frischkäse

Vegetarisch

Obatzter, Kresse
Frischkäse, Avocado, Granatapfel
Frischkäse, Radieserl, Schnittlauch
Frischkäse von getrockneten Tomaten, Schnittlauch
Tomatensalat, Kresse
Tomate Mozzarella, Basilikum
Ziegenkäse, Honig, Nüsse
Humus, Rote Bete,
Frischkäse, Beeren-Marmelade, Nüsse

Alle Canapés servieren wir liebevoll dekoriert und serviert auf Silberplatten
Wahlweise mit Vollkorn Baguette., Classic Baguette oder Pumpernickel
Mindestbestellwert 100 Stück / Preis 3,90 € pro Stück



HALLNBERG
CATERING

**Mini-Wraps
mit Frischkäse und Salat**

Rosmarinschinken,
Parmaschinken, Rucola
Edamer oder Emmentaler
Chicken-Curry
Vitello - Kalbsfleisch, Thunfisch, Kapern

serviert auf Silberplatten

Mindestbestellwert 250 Stück / Preis 2,80 € pro Stück

Brotzeit

Südtiroler Brotzeit	12,50 € pro Person
u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwurzen, Kren, Brot und Baguette	
Bayerische Brotzeit	12,50 € pro Person
u.a. mit Wurst- und Käsespezialitäten, Mini-Fleischpflanzerl, Gemüse, Brot und Baguette	

Mindestbestellwert 30 Personen



HALLNBERG CATERING

Snack Buffet

perfekt für Empfänge und Partys

Vorspeisen / kalte Küche

Kirschtomate - Büffelmozzarella · Basilikum

Sommersalat - Korean Chicken oder vegetarisch

Antipasti - Crostini

Cous Cous - Joghurt · Minze

Räucherfisch - Hausfrauensauce · Kresse

Tuna Tataki - Grüner Spargel · Vinaigrette

Riesengarnelen - Avocado · Chili

Mini-Wraps Lachs - Gurkensalat

Roastbeef - Trüffelcreme · Parmesan

Beef Tatar - Kewpie-Mayo · Soja-Ei · Shiitake

Summer Rolls - Gemüse · Sojasprossen · Dip

Mediterrane Canapés – 4 verschiedene Sorten



Hauptgerichte

Gnocchi - Kirschtomaten Sugo · Büffelmozzarella

Grillgemüse - Junger Spinat · Kirschtomate

Garnelen oder Fried Chicken - Rotes Curry · Duftreis · Gemüse

Kalbsfilet Sous-vide gegart - Grüner Spargel · Kartoffelpüree

Dry Aged Entrecôte Sous-vide gegart - Kartoffel-Ingwer-Püree · Grüner Spargel · Jus

Landhuhnbrust - Peperonata · Mini-Back-Kartoffeln

Dessert

Schokoladen-Tarte - Passionsfrucht

Mascarponecreme / Beeren oder Früchte der Saison

Creme Brullee / Tonkabohne / Mango

Omas Kaiserschmarrn / Apfelkompott / Rum-Sahne

Preis für 2 Gänge (kalte Küche und Dessert) ab 39,00 € pro Person

Preis für 3 Gänge mit Hauptgerichte ab 59,00 € pro Person

zzgl. mind. 2 Köche vor Ort & Kücheninventar

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen – 3 Hauptgerichte – 2 Desserts aus. Mindestbestellwert 40 Personen



HALLNBERG
CATERING

Menüvorschläge für Ihre Feier

Menü I

Mediterrane Vorspeisenspezialitäten serviert auf der Etagere
u.a. mit Antipasti/Flusskrebs Tatar/Wurstspezialitäten/Tomate Burrata/
Roastbeef Trüffelcreme

Rinderlende unter der Kräuterkruste
Kartoffelvariation/saisonales Gemüse

Oder

Filet vom Wolfsbarsch
Fregola Sarda/Queller/Babymais/Safranschaum

Hallnberger Dessertbuffet
Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

Menü II *Der bayerische Klassiker*

Hochzeitssuppe
Pfannkuchen /Maultaschen/Grießnockerl

Rücken & Bauch vom Spanferkelhals
Knödeln/lauwarmer Krautsalat/Weißbierkümmelsoße

Oder

Gebratener Zander
Kartoffelgnocchi/Spitzkohl/Meaux-Senfschaum

Omas Kaiserschmarrn
Apfelkompott/Vanilleeis



HALLNBERG CATERING

Menü III

Sommerzeit

Erdbeer-Feta-Salat V

saisonaler Blattsalat/Pinienkerne/Balsamico

Tagliata vom Rind

Rucola/Gnocchi/Parmesan

Oder

Orientalischer CousCous V

Paprika/Granatapfel/Kräuterschaum

Flying Dessertbuffet

Spezialitäten des Küchenchefs

Menü IV

Für den Herbst

Pilzvielfalt

gegrillt/mariniert/gebacken

Kirschvinagrette/Schnittlauchmayo/Parmesan

Rehrücken mit Pekannuss-Kruste

Petersilienwurzel-Creme/ Wilder Brokkoli /Brombeerjus

Oder

Saibling

Kürbiscreme/gegrillter Romanesco/Edelfisch-Soße

Apple Crumble Cake

Vanillecreme/zweierlei marinierter Apfel

- die Menüs sind unterschiedlich kombinierbar
- gerne erstellen wir einen individuellen Menüvorschlag
- wir bieten **vegetarische & vegane Gerichte** an
- alle Menüs sind als 3, 4 und 5 Gang Menü möglich

3 Gänge Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert

ab 58,00 € - 69,00 € pro Person

4 Gänge Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert

ab 65,00 € - 79,00 € pro Person



HALLNBERG CATERING

Weitere Vorschläge für Ihr Hochzeitsmenü

Vorspeisen

Hallnberger Vorspeisenvariation mit Lachs-Avocado Tartar, gebeizter Lachs und Shrimps
Sommerlicher Vorspeisensalat mit sautierten Pilzen, Kirschtomate und Kresse
Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Gazpacho, süß-saures Gemüse, Wildkräuter und Kaviar

Suppen

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen (u.a. Leberspätzle, Speckknödel, Grießnockerl und Pfannkuchen)
Cremesuppe der Saison - Spargelcreme, Kartoffel-Lauchsüppchen, Kürbis-Currysuppe
Gazpacho mit Gemüse (kalt servierte sommerliche Suppe)

Vegetarisch / Zwischengang

Wildkräuterrisotto – Rucolasalat/gebackenes Gemüse der Saison
Trüffelpasta – Parmesan/frischer schwarzer Trüffel
Knödel auf leichtem Waldpilzrahm
Spinatknödel - Nußbutter/Parmesan
Ofensüßkartoffel – Avocado/Granatapfel (vegan)
Orientalischer CousCous - Paprika Relish/Kräuterschaum (vegan)

Für die kleinen Gäste

Pasta Bolognese oder mit Tomatensauce
Spätzle mit Sauce
Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle

Hauptgänge Fleisch

Rosa gebratenes bayerisches Rinderfilet

grüne Bohnen/Kartoffel-Sellerie-Mousseline/Portweinjus

Gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel

Rahmschwammerl/hausgemachten Spätzle/Wiesenkräuter

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Kartoffelallerlei/glacierte Gemüse/Portweinjus

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachsfilet

Bergkäsepasta/geschmolzener Babyfeldsalat

Kross gebratenes Filet vom Saibling

Risotto/getrocknete Tomaten/Zucchini/Safransauce

Dessert

Alles Schokolade - Tarte/Mousse/Küchlein/Eis

Mascarponecreme - Erdbeeren

Creme Brullee von der Tonkabohne - Maracuja



HALLNBERG
CATERING

Vorschläge für die große Auswahl, die Buffets!

Bayerisches Buffet

Vorspeise	Hauptgang	Dessert
Wurst- und Käsespezialitäten	Mini-Haxe	Kaiserschmarrn/Apfelkompott
Geräucherte Süßwasserfische	Kalbsbraten	verschiedene Cremes
Hallnberger Fleischpfanzerl	Bauerente im Ganzen gebraten	Obst
Bayerischer Kartoffelsalat	Gebratener Zander	
Verschiedene Rohkostsalate		
Hirtensalat mit Schafskäse		
Hausgemachte Aufstriche		
Blattsalate mit Dressing		
Brot und Baguette		
Beilagen		
	Semmel- und Kartoffelknödel	
	Hausgemachte Spätzle	
	Blaukraut / Rosmarinkartoffeln	
	Auswahl an Grillgemüse	

57,00 € pro Person

Mediterranes Buffet

Vorspeise	Hauptgang	Dessert
Vitello tonnato	Involtini Milanese -	Tiramisu
Hausgemachte Antipasti	Kalbsröllchen	Mascarponecreme/
Ochsenherztomate/Mozzarella	Mediterraner Rinderbraten	Mandelkrokant
Gebratene Sardinen	Dorade & Paella nach Art des	Schokoladenkuchen
Crostini mit Tomatenaufstrich	Hauses	Obst
mediterrane Aufstriche	Beilagen	
Wurstspezialitäten	Gnocchi & Pasta mit Sauce	
Blattsalate mit Cesar-Dressing	Rosmarinkartoffeln	
Oliven & Aioli	Grillgemüse	
Brot und Baguette		

62,00 € pro Person



HALLNBERG CATERING

BBQ Buffet

perfekt für Sommerfeste, Hochzeiten und Geburtstagsfeiern

Großes Salatbuffet

- Mediterrane Salate
 - z.B. griechischer Salat mit Feta, Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
 - 3 verschiedene Rohkostsalate
 - Auswahl an bunten Sommersalaten
 - Verschiedene Aufstriche z.B. Radiserl, Kräuter oder Obazda
 - Brot, Baguette und Brezen
- 15 €

Grill-Angebot

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Rindersteaks- Hähnchenbrustfilets- Schweinenackensteaks- Lachsfilet in der Folie gebraten mit Zitrone und Kräuter- Grillwürste z.B. Salsiccia & Käsegriller- Grillkäse Halloumi- Rosmarinkartoffeln- Grillgemüse- Dips und Grillsaucen | <ul style="list-style-type: none">- BBQ Chicken- Hausgemachtes Beef Brisket- Hallnberger BBQ Ribs- Lachsfilet in der Folie gebraten mit Zitrone und Kräuter- Grillwürste z.B. Salsiccia & Käsegriller- Grillkäse Halloumi- Rosmarinkartoffeln- Grillgemüse- Dips und Grillsaucen |
|--|--|

33 €

36 €

Süßer Gaumenschmaus

Kleine cremige und fruchtige Desserts in kleinen Schälchen – Obstplatte

9 €

Die o.g. Buffets & Grillbuffets servieren wir für Gruppen ab 40 Personen. Preis pro Person.

Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht? Kein Problem, wir haben eine große Auswahl an Gerichten (auch vegetarisch & vegan) in der Hinterhand. Rufen Sie uns unter 08122-99430 an und wir erstellen Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag.



HALLNBERG
CATERING

Mitternachtssnack
für den späten Hunger

Internationale Käseauswahl	12,50 € pro Person
Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich – Dips, Obst & Brot	
Bayerische Brotzeit	11,50 € pro Person
u.a. mit Wurst- und Käseauswahl, Fleischpflanzerl, Aufstriche, Brot und Butter	
Südtiroler Brotzeit	11,50 € pro Person
u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwurzen und Kren	
Hallnberger Gulaschsuppe	5,50 € pro Person
mit Schwarzbrot	
Chili con Carne	5,50 € pro Person
mit Sour-Creme und Tortillas	
Berliner Currywurst aus dem Topf	5,50 € pro Person
mit Baguette	
Salzgebäck und Grissini	3,50 € pro Person

Bitte wählen Sie ein Gericht aus – Mindestbestellwert 25 Portionen

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Artikel		Einheit	Preis/Flasche
Adelholzener Mineralwasser – GLAS Flasche Classic, still	12 x 0,75 l	5,90 €	
Adelholzener Mineralwasser – GLAS Flasche Classic, still	24 x 0,25 l	2,50 €	
Pepsi Cola	24 x 0,33 l	2,70 €	
Pepsi Cola ohne Zucker	24 x 0,33 l	2,70 €	
Schwig Schwap Orange	24 x 0,33 l	2,70 €	
Seven Up	24 x 0,33 l	2,70 €	
Wolfra Apfelsaft	30 x 0,2 l	2,80 €	
Wolfra Orangensaft	30 x 0,2 l	3,10 €	
Wolfra Alpen-Schorle (Apfel, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere)	20 x 0,33 l	3,30 €	
Paulaner Spezi	24 x 0,33 l	2,70 €	

Biere

Artikel		Einheit	Preis/Flasche
Hacker Helles	20 x 0,5 l	3,20 €	
Chiemseer Helles	20 x 0,5 l	3,20 €	
Chiemseer Helles	24 x 0,33 l	2,70 €	
Hopf Weißbier	20 x 0,5 l	3,40 €	
Hopf Weißbier alkoholfrei	20 x 0,5 l	3,40 €	
Paulaner Hell alkoholfrei	24 x 0,33 l	2,70 €	
Hacker Natur Radler	20 x 0,33 l	2,70 €	





HALLNBERG CATERING

Wein, Prosecco und Champagner

Artikel	Einheit	Preis/Flasche
Wein – aus Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich und Neuseeland – spezielle Angebot für Feiern	0,7 l	Ab 25,00 €
Prosecco – Frizzante	0,7 l	13,00 €
Prosecco – Spumanti	0,7 l	19,00 €
Prosecco Rose – PrimaLuce	0,7 l	23,00 €

Cocktails

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Cuba Libre	1	7,00 €
Gin Tonic	1	7,00 €
Caipirinha	1	7,00 €
Mojito	1	7,00 €
Tequila Sunrise	1	8,00 €
Sex on the Beach	1	8,00 €
Planters Punch	1	8,00 €
Mai Thai	1	8,00 €
Pina Colada	1	8,00 €
Hugo 0,2 l	1	6,00 €
Spritz Aperol 0,2 l	1	6,00 €
Alkoholfreie Cocktails		
Florida	1	7,00 €
Coconut Kiss	1	7,00 €
Dragon Heart	1	7,00 €

Allgemeine Informationen:

- Gläser, Service und Inventar ist in den o.g. Preisen nicht enthalten.
- Alle o.g. Preise verstehen sich inkl. MwSt.
- Die Getränke werden exakt nach Verbrauch abgerechnet.
- Geöffnete bzw. angebrochene Gebinde nehmen wir zurück.
- Nicht zurückgegeben Pfandflaschen stellen wir in Rechnung.

Inventar



HALLNBERG CATERING

Geschirr- & Besteckpauschale

Beschreibung	Einheit	Preis / Stück
Kaffee & Kuchen: Kaffeetassen, Unterteller, Löffel, Gabel, Milchkanne, Zuckerstreuer, Tortenheber.	p. Per.	3,00 €
Geschirr und Besteck entsprechend des Menüs: Vorspeise, Hauptgang, Dessert - Serie Event (klassisch weißes Geschirr) - inkl. Reinigung	p. Per.	6,00 €
Geschirr und Besteck entsprechend des Menüs: Vorspeise, Hauptgang, Dessert - Serie Stonecoast (stilisch & modern) - inkl. Reinigung	p. Per.	8,50 €

Gläserpauschale

Beschreibung	Einheit	Preis / Stück
Wasserglas 0,1 l, Softdrinkglas 0,4 l od. 0,3 l, Bierglas 0,5 l, Pilstulpe 0,3 l, Weißbierglas 0,5 l, Weinglas 0,2 l, Sektkglas	p. Per.	4,80 €

Service-, Küchen- und Barequipment

Artikel	Einheit	Preis / Stück
Stehtisch mit Husse weiß	Stk.	38,00 €
Tischdecke	Stk.	15,00 €
Barelement 2m – schwarz	Stk.	200,00 €
Convectormat (Bedarf je nach Menü)	Stk.	280,00 €
Kühlschrank <small>Sonderpreis bei Abnahme der Getränke von uns.</small>	Stk.	149,00 €
Weiteres Inventar auf Anfrage		

Personal

Artikel	Einheit	Preis / Einheit
Servicemitarbeiter	1 Stunde	45,00 €
Barkeeper	1 Stunde	55,00 €
Koch	1 Stunde	45,00 €
Koch Küchenchef	1 Stunde	59,00 €
Veranstaltungsteiler	1 Stunde	72,00 €
Mindesteinsatzzeit für Personal: 4 Stunden pro Person und Tag		

Alle o.g. Preise verstehen sich inkl. der aktuellen MwSt.